Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-7 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 7: COTTAGE CHEESE, QUARK CHEESE AND BAKERS CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-٧/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء السابع :

جبن الكوتاج والكوارك والبيكرز الطازجة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٧ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الجبن الطرى جــ٧ جبن الكوتاج و الكوارك و البيكرز الطازجة " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مــــع المواصفة الدولية كــودكـــــس (C- 16 /1968)طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجبن الطرى
الجزء السابع : جبن الكوتاج والكوارك والبيكرز الطازجة

١- المجال

تختص هذ المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن الطري جـ٧: جبن الكوتاج وجبن الكوارك وجبن البيكرز الطازجة وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة المتحصل عليها بعد تجبن اللبن منزوع الدسم الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأية معاملات حرارية تكافىء البسترة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات واطوارها.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكتيرية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من أية دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأية طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٧ فى حالة استخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٨ تتراوح نسبة الدهن فى المنتج من صفر إلى ١٪.

٣/ ٩ لاتزيد نسبة الرطوبة فى المنتج النهائى على ٨٠٪.

٣/ ١٠ لا تزيد نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ١١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لماتصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من أية نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٦ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/ جم.

٣/ ١٧ لايزيد عد جراثيم الفطر على ١٠خلية/ جم.

٣/ ١٨ لايزيد عد الخميرة على ٤٠٠خلية/ جم.

٣/ ١٩ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المذكورة رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية ".

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الجبن دون تباين نوعه يعتبر مصنع من لبن بقرى.

٤/ ٣ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك.

٤/ ٣/ ١ **النوع :** جبن طرى.

٤/ ٣/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٣/ ٣ **القشرة :** لاتوجد.

٤/ ٣/ ٤ **القوام والمقطع :** مابين المحبب والمتماسك (ذات قوام مفتوح).

٤/ ٣/ ٥ **اللون :** ابيض أو مائل للاصفرار طبقا لنوع اللبن المستخدم.

٤/ ٣/ ٦ **الثقوب :** لاتوجد.

٤/ ٤ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٥ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافه إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٦ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٧ نسبه البروتين فى المنتج فى حدود ١٠٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودتة أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على أن لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المنتج.

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئة.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيله.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها " .

٧- المصطلحات الفنية

جبن كوتاج .... Cottage Cheese

جبن كوارك .... Quark Cheese

جبن بيكرز .... Bakers Cheese

ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenus*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

٨- المراجع

1- Codex Standard NO. C- 16 (1968).

International individual standard for cottage cheese,

Including Creamed Cottage Cheese.

CAC / VOI – ED. 1.

2- Scott, R (1981)

Cheese Making Practice Appt Sci. Pub.

LTD, London.

3- Fox, P.E (1993)

Cheese : Chemistry Physics and Microbiology 2nd ed,

Vol 2 : Major Cheese Group, Chapman, Hall, London

الجهات التى اشتراكت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

شركة مصر للألبان.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

غرفة الصناعات الغذائية.

إدارة مرقبة الأغذية.

معهد التغذية.

د. عبدالعزيز ريان مستشار للألبان.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

شركة جهينة للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

وزارة التموين.

مصلحة الرقابة الصناعية.

وزارة الزراعة.

ملحق (أ)

الجبن الطري جـ٧

جبن الكوتاج و الكوارك والبيكرز الطازجة

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	(A - 6) 1978 Rev .1- 1999			
٢/١	يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن ٠٠٠٠٠ دون تحديد نسبة	٣/١٠	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن على مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪	وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع
		٣/٧	٨/ ١ فى حالة استخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.	بند يمس العقيدة
		/ /	٪ ٪	

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-7/ 2005

SOFT CHEESE

Part : 7

COTTAGE CHEESE, QUARK CHEESE AND BAK ERS CHEESE

ICS : 67. 100. 30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality